

The
LOUIS
Sparkling Bar

The
LOUIS
Sparkling Bar

Wir lernen für die Zukunft und aus der Vergangenheit...
An diesem Motto angelehnt setzt unsere The LOUIS Sparkling Bar
auf die alten Klassiker der Cocktailszene. Diesen Drinks stellen
wir eigene und moderne Kreationen gegenüber. Das Ganze wird
abgerundet durch feine Schaumweine aus den besten Anbaugebieten,
die sie bei uns auch größtenteils glasweise genießen können

The
LOUIS
Sparkling Bar

— BARFOOD —

17.30 UHR BIS 00.00 UHR

Warmes Brot.....	3.50
frisch aufgeschlagener BIO-Butter / Meersalz / Olivenöl	
Ceviche.....	17.50
Avocado / Fenchel / Tigermilch	
Crispy Calamari	14.50
Chili / Wasabimayonnaise	
Shrimpscocktail.....	15.50
Tomaten-Staudensellerie-Salsa	
Geröstete Aubergine	12.50
schwarze Sesam-Miso Sauce / Koriander	
Käse vom Tölzer Kasladen.....	14.50
Früchtebrot / Marillensenf	

— BARFOOD —

ALL DAY - 24 STUNDEN

Caesar - Wild Kale Salat	11.50
Apfel / Walnuss / Caesar-Dressing	
Gulaschsuppe vom Rind	12.50
Hausbrot	
Linsen-Tofu Curry	16.50
Gemüse / Cashewnüsse	

The
LOUIS
Sparkling Bar

S Ä F T E

Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeer 0,2l.....3.50

S O F T S

Coca Cola, Coca Cola light, Sprite 0,2l 3.50

Lurisia Orangenlimonade 0,2l..... 3.50

Fever Tree Ginger Ale • Bitter Lemon • Spicy Ginger • Tonic Water 0,2l 4.90

Proviant Apfelschorle • Rhabarberlimo • Zitrone-Ingwer-Limo 0,33l3.80

W A S S E R

Vöslauer still & prickelnd 0,25l 3.20

Vöslauer still & prickelnd 0,75l..... 6.90

The
LOUIS
Sparkling Bar

SCHNAPS 2CL

Reisetbauer, Österreich	9.00
Lantenhammer, Deutschland	6.00

TEQUILA 4CL

Patron Silver.....	10.00
Mezcal Meteoro Espadin.....	13.00

LIQUEUR 4CL

Amaretto, Italien	5.50
Bailey's Irish Cream, Irland.....	5.50
Benedictine D.O.M., Frankreich.....	5.50
Chambord, Frankreich.....	7.50
Cointreau, Frankreich	5.50
Kahlua, Mexiko.....	5.50

BIER

Tegernseer Helles vom Fass 0,25l.....	3.50
Hopfenmeister Surfer's Ale 0,33l	5.90
König Pilsener 0,33l NON ALCOHOL	3.90

The
LOUIS
Sparkling Bar

— CHAMPAGNER COCKTAILS —

Prince of Wales (ca.1921)	18.50
Perliger Champagner, fruchtig kombiniert mit Grand Marnier, verfeinert mit Cognac und Bitters. Ungeachtet des Namens, der König der Champagner Cocktails. Stilecht serviert im Silberbecher	
French 75 (ca. 1922).....	16.50
Herbe Wacholdernoten des Beefeater 24 Gins, Säure der Zitrone und ein wenig Süße durch Zuckersirup. Das alles aufgegossen mit Champagner ergibt diesen erfrischenden Klassiker	
Bellini (ca.1948)	16.50
Champagner und die fruchtige Süße von weißen Weinbergpfirsichen sorgen dafür, dass dieser Aperitif seit ca. 1948 zu den bekanntesten Cocktails dieser Kategorie gehört	
Seelbach Cocktail (ca. 1917)	16.50
Die kräftig-süßen Noten des Bourbons harmonieren perfekt mit dem Champagner und werden von den leicht würzig, kräutrigen Noten von Angostura- und Peychaud Bitter untermauert	
Sparkling Louis (2019)	15.50

— SPARKLING GLASWEISE —

2015 Andres & Mugler Cuvée Louis Brut Nature, Pfalz	8.50
Deutz Classic Brut, Champagne.....	14.00
Bertrand-Delespierre Enfant de La Montagne Rosé Brut, Champagne ..	15.00
Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne	18.00
Krug Grand Cuvée Brut, Champagne	35.00

The
LOUIS
Sparkling Bar

— DIE KLASSIKER —

Old Fashioned (ca. 1806 Whiskey Cocktail)..... 9.50

Die Vollmundigkeit des Four Roses Bourbon kombiniert mit der Würze des Angostura Bitters ergeben einen kräftigen Klassiker, der sowohl gerne als Begleitung zum Essen als auch alleine genossen wird

Dry Martini Cocktail (ca. 1880).....11.50

Würzige Wacholdernoten des Beefeater 24, aromatisiert mit dem trocken- blumigen Geschmack des Noilly Prat Vermouth auf Eis kalt gerührt und klassisch mit Olive oder auf Wunsch mit einer Zitronenzeste serviert

Manhattan (ca. 1870).....10.50

Der würzig- süße Maker's Mark Whiskey ergibt zusammen mit dem fruchtigen roten Vermouth einen Cocktail der jeher gerne als Aperitif als auch als Digestif genossen wird. Das ganze verfeinert mit Bitters und serviert mit einer Kirsche ist für jeden ein Genuß

Gin Gimlet (ca. 1928)..... 9.50

Ein Drink der durch seine Einfachheit besticht. Lediglich Beefeater 24 Gin und Lime Cordial als Zutaten und doch ein Cocktail der viel Feingefühl benötigt um die beiden Zutaten in perfektem Einklang zu bringen

The
LOUIS
Sparkling Bar

GIN 4CL

Roku, Japan.....	10.00
Tanqueray Ten, England.....	10.00
Monkey 47, Deutschland.....	12.00
Beefeater 24, England.....	10.00
Hendrick's, Schottland.....	12.00
Windspiel, Deutschland.....	14.00
Berliner Brandstifter, Deutschland.....	11.00

HERBS & BITTERS 4CL

Ramazotti, Italien.....	5.50
Borgmann 1772 Edition 5, Deutschland.....	7.50
Campari, Italien.....	5.50
Chartreuse Verte, Frankreich.....	6.50
Contratto Vermouth Bianco, Italien.....	7.50
Fernet Branca, Italien.....	5.50
Ricard, Frankreich.....	5.50
Belsazar (Red, dry, white. rose), Deutschland.....	5.50

The
LOUIS
Sparkling Bar

R U M 4CL

Zacapa Royal, Guatemala	40.00
Havana Club 7, Kuba.....	9.00
Havana Club Union, Kuba	52.00
Appleton Estate 21, Jamaika	20.00
El Dorado 21, Guyana.....	17.00
Malecon 18y Rare Proof, Panama	15.00
Gosling's Black Seal, Bermudas	9.00
A.H. Riise Non Plus Ultra, Virgin Islands	20.00
A.H. Riise XO Reserve Port Cask, Virgin Islands	15.00

COGNAC 4CL

Hennesy XO	35.00
Baron Otard extra	59.00
Courvoisier XO	20.00

V O D K A 4CL

Belvedere, Polen	9.00
Russian Standard, Russland	7.50
Grey Goose, Frankreich.....	10.50
Kauffman, Russland.....	15.00

The
LOUIS
Sparkling Bar

— UNSERE NEUINTERPRETATIONEN —

Kobe Old Fashioned 16.50

Kobe- Rind und amerikanischer Whiskey...? Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie einen unvergleichlich weichen und aromatischen Old Fashioned

Sake-Lychee Martini 14.50

Getreu unseren Mottos, altes mit neuem zu kombinieren, wird in diesem Drink das alte Konzept unserer Bar mit dem Neuen kombiniert und so entsteht eine leichte Martinivariante die zum Genießen einlädt

Barrel Aged Chocolate Manhattan 18.50

Die würzige Süße des Zacapa Edi. Negra in Verbindung mit den fruchtig blumigen Noten eines roten Vermuths sind für sich schon exzellent. Durch die schonende Reifung im kleinen Eichenfass entspannen und intensivieren sich die Aromen zusammen mit den Chocolate Bitters noch einmal weiter und sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis

Cucumber Gimlet..... 12.50

Ein Gimlet - und doch viel mehr als das. Gin und Limettensaft verfeinert mit selbst gemachtem Gurken- und Birnensirup sorgen für neue Geschmackserfahrungen. Getoppt wird das Ganze durch einen Gurken- Tonic Espuma.

The
LOUIS
Sparkling Bar

— WEISSWEIN & ROSE O.I.L —

2015	Bourgogne Chardonnay, M. Bouzereau & Fils, Burgund.....	11.90
2017	Riesling Löss, Seckinger, Pfalz	4.90
2017	Sauvignon Blanc Steirische Klassik, Tement, Steiermark ...	6.90
2018	Grüner Veltliner Neuland, H. Zillinger, Weinviertel	5.90
2017	Spätburgunder Bone Dry Rose, Reichsrat von Buhl, Pfalz	5.90

— WEISSWEIN O.I.L VIA CORAVIN —

2011	Pouilly-Fuissé, Château Fuissé, Burgund.....	19.90
2014	Riesling GG Jesuitengarten, Mosbacher, Pfalz.....	16.90
2016	Attis Mar, Attis Bodegas y Viñedos, Rías Baixas.....	27.00

— ROTWEIN O.I.L —

2014	Spätburgunder, Wageck, Pfalz	6.90
2016	Blaufränkisch Eisenberg, Straka, Burgenland	6.50
2016	i Toscani, Oliviero Toscani, Toskana	6.90
2017	Merlot, Roche-Audran, Rhône	4.90

— ROTWEIN O.I.L VIA CORAVIN —

2000	Château Le Bon Pasteur, Pomerol, Bordeaux.....	45.00
2008	Château Léoville Barton 2ème Cru Classé	29.90
	Saint-Julien, Bordeaux	
2016	Spätburgunder GG Kirchberg, Franz Keller, Baden.....	19.90

The
LOUIS
Sparkling Bar

JAPANESE WHISKEY 4CL

Nikka straight from the Barrel.....	12.50
Nikka Miyagikyo	17.00
Suntory Hibiki 17.....	40.00
Suntory Hakushu Single Malt 18y.....	50.00

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY 4CL

Auchentoshan Three Wood.....	12.00
Glenmorangie Nectar D'Or	15.00
The Dalmore 15y.....	16.00
Oban 2016 Distillers Edition.....	18.00
The Glenlivet 15y	15.00
The Glenlivet 25y	50.00
The Macallan Fine Oak.....	37.00
Ardbeg 10y	12.00
Bruichladdich Octomore Islay Barley	30.00

BOURBON - USA 4CL

Four Roses.....	8.00
Makers Mark	9.00
Makers Mark 46	13.00
Blantons 65% straight from the barrel.....	21.00
Blantons Gold Edition.....	20.00

RYE 4CL

Woodford Reserve Rye	12.00
----------------------------	-------